



LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA LÁCTEA

Los productos lácteos son alimentos de consumo diario, que por sus características pueden ser altamente **susceptibles a perecer o a sufrir algún tipo de contaminación** por falta de higiene.

Debido a lo anterior, es necesario que cada parte del **proceso de producción requiera de cuidados de limpieza y desinfección específicos que puedan remover depósitos de suciedad** hasta los lugares más difíciles de llegar.

Contamos con una gran variedad de productos que te ayudarán a **mantener la calidad en tus productos**, conservando la vida útil de tus equipos, el ahorro en agua y con una inversión **costo beneficio**:

- PM 101
- PM 300
- PM 320
- Oxi Star

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Nuestra familia de productos está especialmente diseñada para eliminar problemas dentro de esta industria como **residuos grasos, proteínas, lactosa, sales cálcicas y bacterias**.

1 Superficies que tengan contacto con alimentos:

- Envasadoras.
- Pasteurizadoras.
- Silos.
- Sistemas CIP.

2 Limpiezas ambientales:

- Drenajes.
- Paredes.
- Pisos.
- Techos.

3 Otros:

- Congeladores.
- Mesas.
- Pipas.
- Exclusas sanitarias.

Nuestro equipo puede asesorarte para la mejor solución para ti.
Contáctanos para mayor información.

